

Menu für 238. Chochete am 14. Juni 2019

Auberginen-Kaviar mit geräuchertem Fisch

Avocado Erdbeer-/ Nüsslisalat

Erbsen-Lauch-Suppe mit Ei und Luganighe

Involtini di Vitello auf Tomatensauce mit
Safranrisotto und speckummantelten Bohnen

Erdbeer-Eclairs

Bier: Appenzeller Quöllfrisch
Weisswein: Gewürztraminer d'Alsace
Rotwein: Merlot del Ticino

Abendchef: Urs Heuberger

Auberginen-Kaviar

Ergibt ca. 400 g

600 g Auberginen
2 EL Olivenöl
1 Stk Zwiebel
2 Stk Knoblauchzehe
2-3 EL Zitronensaft
1 Stk Baguette
4 Stk Lachs geräucht geschnitten
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Auberginen längs aufschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen. Blech in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. 30 Minuten braten.

Das Fruchtfleisch muss ganz weich sein. Mit einem Löffel das Fleisch aus der Schale lösen und anschliessend pürieren.

Das Olivenöl warm werden lassen. Die feingehackten Zwiebeln und der gepresste Knoblauch ca. 10 Minuten andämpfen.

Püree von oben begeben und 3 Minuten mitdämpfen. Anschliessend die Masse herausnehmen, mit Zitronensaft vermischen, würzen und auskühlen lassen.

Passt hervorragend als Vorspeise mit geräuchertem Fisch auf getoastetem Baguette. Mit etwas Dill dekorieren, damit es ein schönes Bild gibt.

Der Auberginen-Kaviar kann gut verschlossen im Kühlschrank ca. 1 Woche aufbewahrt werden.



Avocado Erdbeer- mit Nüsslisalat

Zutaten für 4 Personen

100 g Nüsslisalat
300 g frische Erdbeeren
2 Stk Avocado
1 Stk Bio Zitrone

Salat-Dressing:

6 EL Crema di Balsamico al limone
4 EL Olivenöl
2/3 TL Meersalz zum Abschmecken
wenig Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die unbehandelte Zitrone dünn schälen und in ganz feine Streifen scheiden. Diese benötigen wir am Schluss zur Dekoration und werden auf den Tellern verteilt. Crema di Balsamico und Öl in einer Schüssel gut verrühren und würzen. Die frischen Erdbeeren in Stücke schneiden und in die Sauce legen. Gut mischen, so dass die Erdbeeren den Geschmack annehmen.

Die Avocado in feine Schnitze schneiden und sofort mit dem Zitronensaft bestreichen. Die einzelnen Scheiben fächerartig auf die Teller verteilen und anrichten. In die Mitte des Tellers den Erdbeersalat schön positionieren. Am Rand mit etwas Nüsslisalat anreichern. Über den Teller mit den Zitronenzesten schmücken.

Hinweis:

Crema di Balsamico bianco al limone ist ein dickflüssiger, heller Aceto, der vor dem Einkochen mit dem Saft von sizilianischen Zitronen vermischt wird. Er verfeinert Salatsaucen und zaubert blitzschnell schöne Dekoration auf den Tellerrand.



Erbsen-Lauch-Suppe mit Ei und Luganighe

Zutaten für 4 Personen

100 g getrocknete, halbierte grüne Erbsen
1.3 Lt Gemüsebouillon
4 Stk Wachteleier
400 g Lauch
2 Stk Birnen
2 dl Rahm
2 Stk Luganighe à ca. 100 g
1 EL Olivenöl
4 EL geröstete Zwiebeln
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Suppe

Die Erbsen in der Bouillon bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 40 Minuten weich köcheln.

Die Eier ca. 6 Minuten wachsweich kochen. Anschliessend herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Den Lauch fein schneiden. Die Birnen schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse herausnehmen. Den Rest in Stücke schneiden.

Nach der Hälfte der Kochzeit den Lauch und die Birnenstücke zu den Erbsen geben und weiterkochen. Den Rahm am Schluss dazu geben und alles mit dem BAMIX pürieren. Mit Salz und Pfeffer alles abschmecken.

Luganighe

Die Luganighe am Kopf aufschneiden. Das Fleisch herausdrücken und auflockern. Die Hälfte des Öls in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch darin ca. 5 Minuten knusprig braten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Anschliessend mit den gerösteten Zwiebeln mischen. Die Eier vierteln (2 Viertel je Person)

Die Suppe im Teller anrichten und mit der Luganighe-Zwiebel-Mischung und den Eiern schön anrichten, dass man die Zutaten gut sieht.

Option / Alternative:

Anstelle der getrockneten Erbsen können auch gefrorene Erbsen verwendet werden. In diesem Fall die Menge mit 1.5 multiplizieren und dafür die Bouillon um einen 1/3 reduzieren.



Involtini di vitello

Zutaten für 4 Personen

Tomatensauce

1 EL Butter

0.5 Stk Zwiebel

1 Stk Knoblauch

400 g Tomaten

3 Stk Salbeiblätter

0.5 TL Salz

Pfeffer

Fleisch

4 Stk Kalbsplätzli (ca. 60 g)

4 Stk Rohschinken

1-2 EL Öl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die frischen Tomaten schälen und anschliessend in Würfel schneiden und bei Seite stellen. Die Zwiebeln und der Knoblauch fein hacken. Die Salbeiblätter mit warmem Wasser abspülen und hacken bzw. fein schneiden.

Als Alternative zu den frischen Tomaten kann eine Dose Pelati verwendet werden. Dabei die Tomaten herausnehmen und in Stücke schneiden.

Die Butter in der Bratpfanne zergehen bzw. warm werden lassen. Anschliessend die gehackten Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und schön andämpfen.

Die restlichen Zutaten in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gut abschmecken. Alles zugedeckt kurz aufkochen. Deckel entfernen und alles einkochen lassen bis eine leicht dickliche Tomatensauce entsteht.

Die Fleischplätzli leicht mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend mit dem Rohschinken belegen. Das Ganze schön aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren, damit sie so bleiben. Die Röllchen rundherum wieder leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in der Pfanne heiss werden lassen, das Fleisch ringsum anbraten bis sie eine schöne Farbe erhalten. Danach die reduzierte Tomatensauce dazu giessen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Safran-Risotto

Zutaten für 4 Personen

250 g Reis (Vialone, Arborio oder Carnaroli)
80 g Parmesan
8 dl Geflügelbouillon
2 dl Weisswein
1 EL Butter
1 Stk Zwiebel klein
1 Stk Knoblauchzehe
0.25 TL Salz
1 Brief Safran
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Butter in der Pfanne warm werden lassen. Anschliessend die gehackten Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und schön andämpfen. Den Reis begeben und dünsten. Den Weisswein langsam dazu giessen und immer schön rühren. Salz und Pfeffer aus der Mühle mit dem Safran begeben.

Die 8 dl Bouillon portionenweise unter ständigem leichtem Rühren, zum Reise dazu giessen, bis der Reis schön cremig und al dente ist. Nach der ersten Flüssigkeitszugabe beträgt die Gesamtzeit ca. 20 Minuten.

Der frischgeriebene Parmesan am Schluss begeben und umrühren. Danach gleich mit dem Schöpfen der Teller beginnen.

Bohnen im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen

400 g Bohnen
2 Stk Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 dl Wasser
8 Stk Specktranchen
Salz

Zubereitung

Knoblauch fein hacken und in der Butter in der Pfanne andämpfen. Die Bohnen begeben und ca. 3 Min. mitdämpfen. Anschliessend Wasser begeben und zum Kochen bringen. Mit dem Deckel zudecken und ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Bohnen ca. 8 Stück auf die bereitgelegten Speckscheiben legen und zusammenrollen. Anschliessend in der Bratpfanne rundherum heiss anbraten, damit der Speck eine schöne Farbe bekommt.

Hinweis:

Die Bohnenbündel, die Involtini di vitello und die Tomatensauce können gut bei ca. 70 Grad im Ofen warmgehalten werden. Der Risotto muss auf die Zeit gerichtet werden.



Erdbeer-Eclairs

Zutaten für 4 Personen

Brühteig

3 dl Wasser
75 g Butter
1 Prise Salz
2 EL Zucker
0.5 Stk Bio Zitrone
180 g Weissmehl
3 Stk Eier

Erdbeercreme

100 g frische Erdbeeren
2 EL Zucker
2 dl Vollrahm
100 g frische Erdbeeren in Scheiben

Glasur

150 g Puderzucker

Zubereitung

Brühteig

Das Wasser und alle Zutaten bis und mit der Zitronenschale aufkochen und danach die Hitze reduzieren. Das Mehl auf einmal dazugeben und umrühren, bis sich ein geschmeidiger Teichkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst – Dauer ca. 2 Minuten.

Die Pfanne von der Platte nehmen. Die Eier mit dem Knethacken des Handrührgerätes darunter rühren. Der Teig muss weich sein, aber darf nicht zerfließen.

Teig in einem Spritzsack mit gezackter Tülle ca. 1cm Durchmesser geben. Ca. 20 Eclairs à ca. 8cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Ca. 25 Minuten backen/Trocknen in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Anschliessend Ofen ausschalten und die Türe leicht 15 Minuten geöffnet lassen. Die ausgetrockneten Eclairs herausnehmen und auskühlen lassen. Danach mit einer Schere oder einem Messer diese längs halbieren.

Erdbeercreme

Die frischen Erdbeeren pürieren und mit dem Zucker aufkochen und ca. 5 Minuten einkochen. Die Masse auskühlen lassen. 5 EL eingekochten Saft mit dem Rahm steif schlagen und mit dem Spritzsack mit einer 1cm dicken, gezackten Tülle, auf den Boden des Eclairs spritzen. Anschliessend die geschnittenen Erdbeeren darauf schön verteilen.

Glasur

Den restlichen eingekochten Saft mit Puderzucker verrühren. Die Eclair-Deckel damit bestreichen und auf die belegten Eclair-Böden legen.

